



## Ruiz Jiménez Tempranillo Blanco

Rioja DOCa 2017

Ein neuer Impuls aus der Rioja: Francisco Ruiz entdeckt die weisse Tempranillo-Traube.

**Artikelnummer** 5053.17  
**Weingut** Viñedos Ruiz Jiménez  
**Region** Rioja  
**Jahrgang** 2017

**Degustationsnotiz**  
Stroh- bis goldgelbe Farbe; fruchtiges Bukett mit Anklängen von Zuckermelone, Grapefruit und floralen Noten; geschmeidiger Antrunk, harmonische Fülle, angenehme Frische und würzige Geschmacksnoten; zarte Salzigkeit im Abgang

*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Tempranillo Blanco (100%)

**Speisenvorschläge**  
Gemüsetortilla, Süßwasserfische geräuchert, gegart oder gebraten, luftiges Gemüserisotto

**Lagern** Bis mindestens 2019 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	34 mg/l
Gesamte SO2	105 mg/l
Flüchtige Säure	0.23 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.53
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	20.04.2018

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-027-RI  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5053.17](http://www.delinat.com/5053.17)